



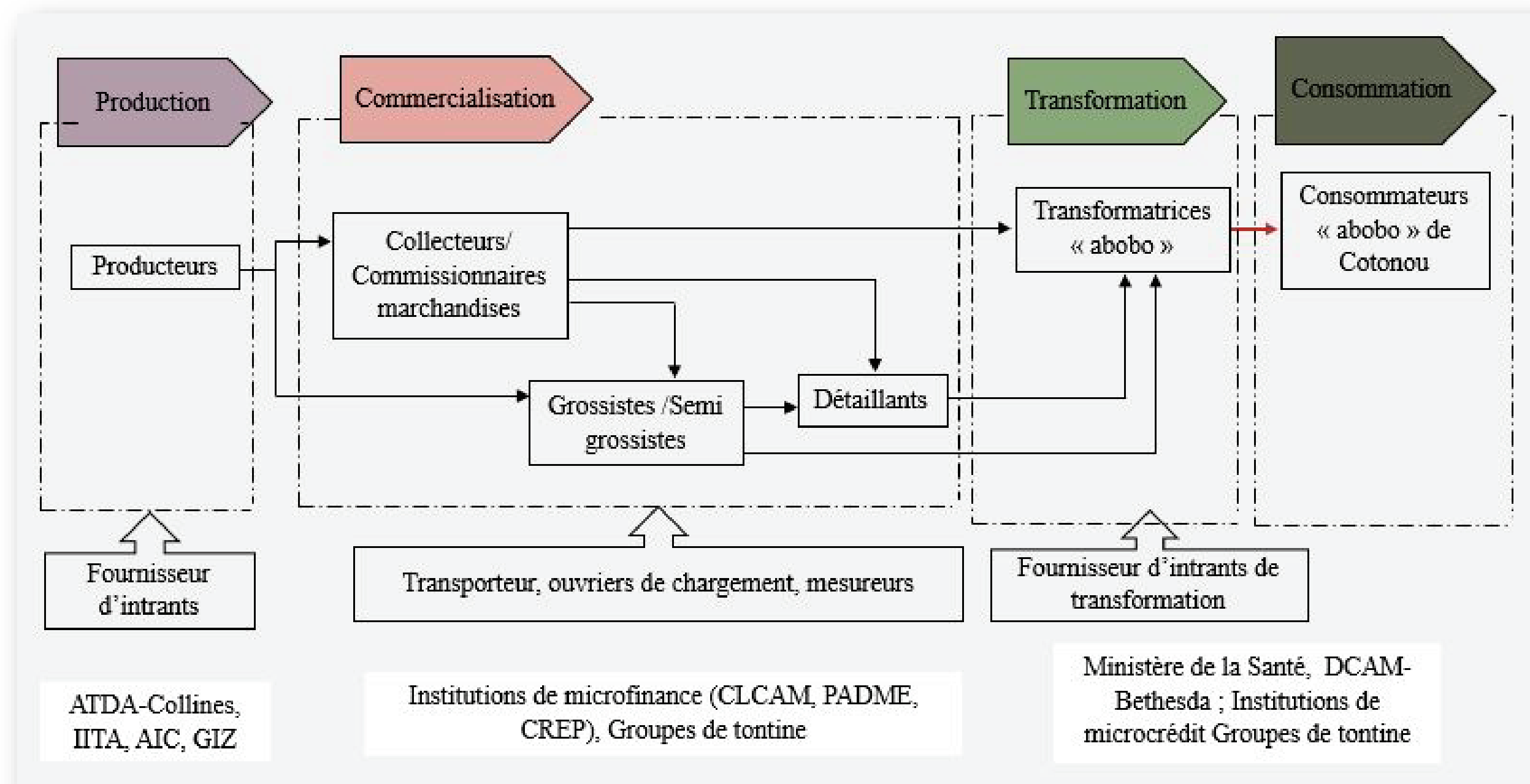
ICOWPEA

L'innovation participative pour le développement de produits à base de niébé au Bénin

1- Caractériser l'artisanat et les PME de transformation du niébé

BRIFFAZ Aurélien¹, HOUNHOUIGAN Joseph², ABOUDOU Faridath³, HEMERY Youna⁴, MOUQUET-RIVIER Claire⁴, VERNIERE Christèle⁴, CHAPUIS Arnaud¹, FERRE Thierry⁵, MADODE Yann², MESTRES Christian¹, RIVIER Michel¹

¹ Cirad, UMR QualiSud, ² UAC/FSA, Laboratoire de Science des Aliments, ³ LARES, ⁴ IRD, UMR Nutripass, ⁵ Cirad, UMR Innovation



La chaîne de valeur "abobo" au Bénin

- Approfondir nos connaissances de la filière niébé au Bénin
- Caractérisation des artisanes de Cotonou
- Focus sur les plats traditionnels à base de niébé "abobo" (ragout) et "ata" (beignets)
- Identification des contraintes et des besoins en innovation de la filière

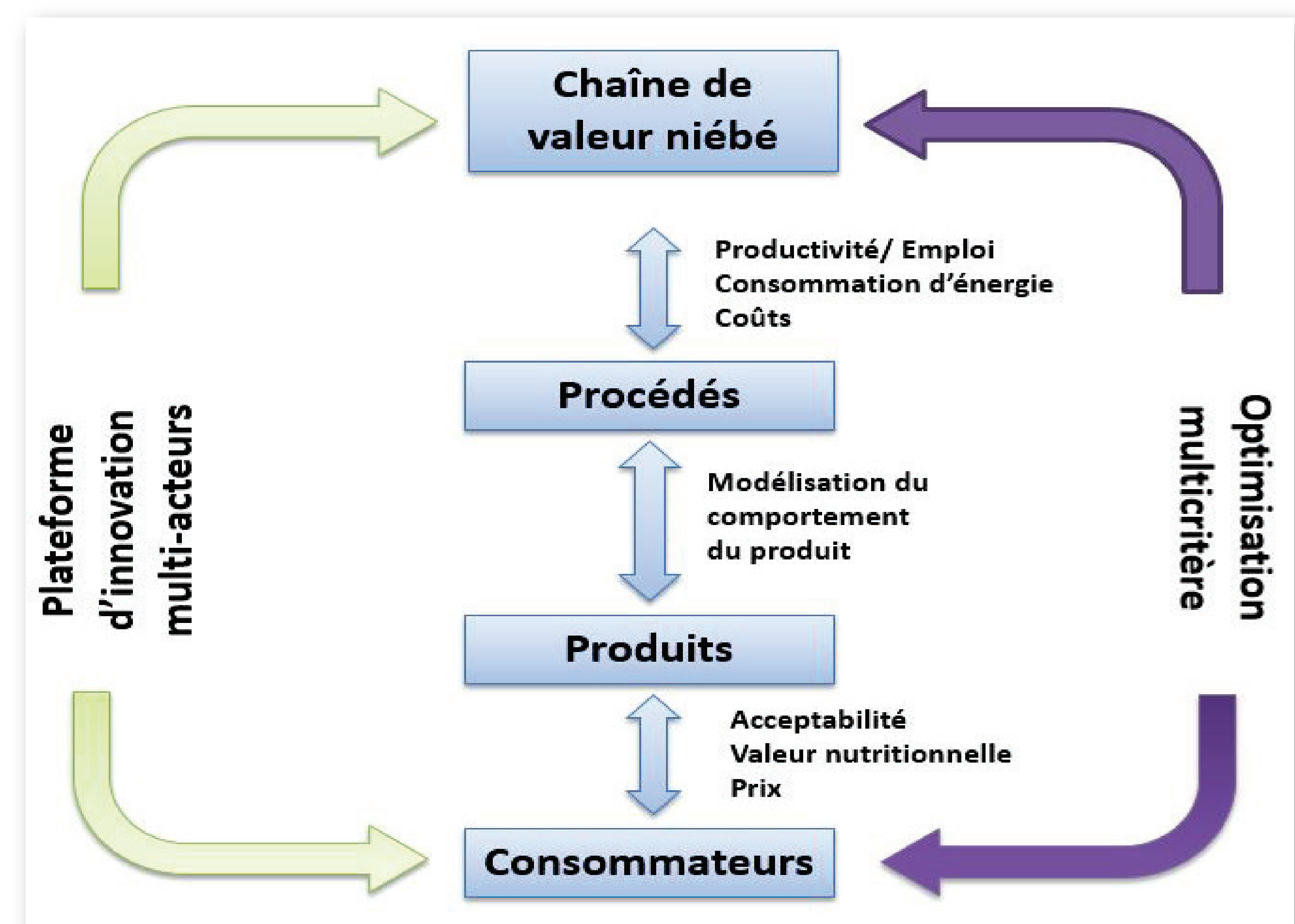
2- Modéliser les changements possibles et expérimenter avec les artisanes / PME

◆ Étude de l'effet des modes de transformation du niébé:

- Acceptabilité du produit
- Valeur nutritionnelle
- Praticité de production
- Coût de production

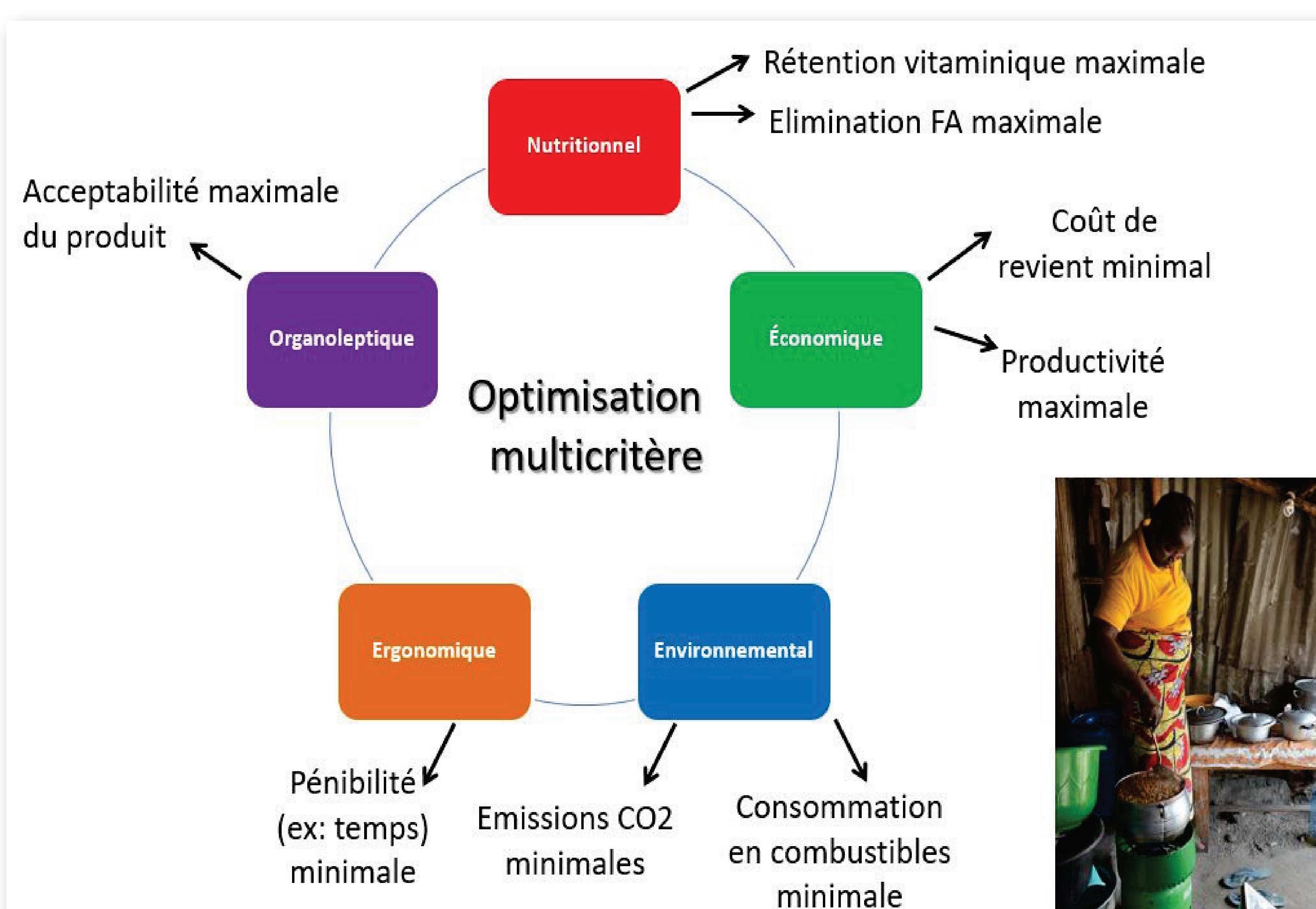
◆ Expérimentations itératives :

- Au laboratoire
- Avec des artisanes
- Via la plateforme d'innovation AÏDOTE



Approche développée dans le cadre du projet ICOWPEA

3- Des innovations au service des transformatrices et des consommateurs



Objectifs visés par notre démarche d'innovation participative

◆ Identification d'itinéraires de transformations optimisés, garantissant :

- Une acceptabilité maximale du consommateur
- Une bonne ergonomie de production
- Une excellente qualité nutritionnelle du produit (préservation des vitamines notamment)
- Une réduction du coût de revient

◆ Applications potentielles

- Développement de farines de niébé pré-décortiquées et pré-cuites